Bompani

IT

ISTRUZIONI D'USO E DI MONTAGGIO PER PIANO VETROCERAMICA BRIDGE

GB

OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR VITROCERAMIC BRIDGE HOB

COD. 208669 / 06.03.2015

IT NOTIZIE GENERALI

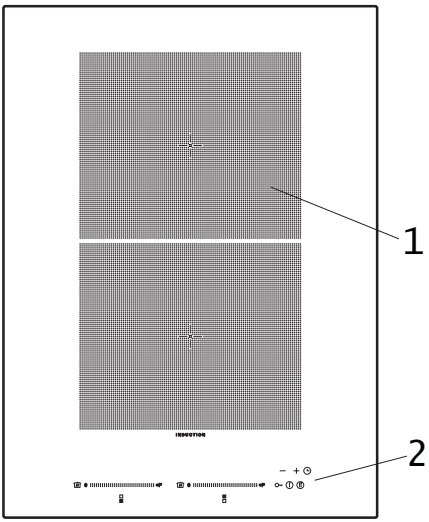
ATTENZIONE:

- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche,sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- La cottura automatica sul piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non cercare di spegnere un eventuale incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio
- Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

NOTIZIE GENERALI

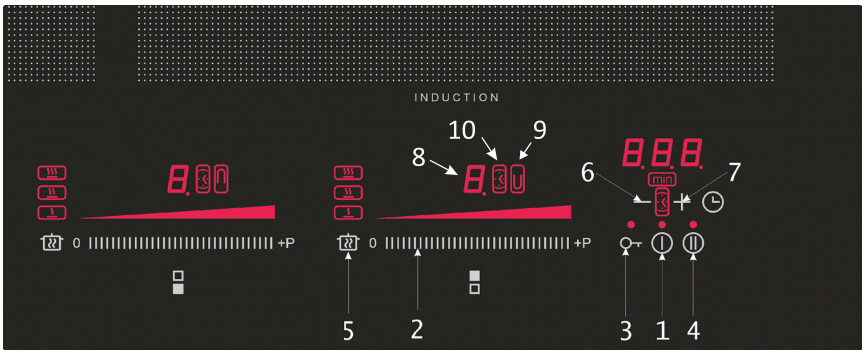
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o un separato sistema di controllo.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.

DESCRIZIONE



1) Zone di cottura quadre con funzione Booster e Bridge

2) Pannello comandi



Tasti sensore

1)	On/Off
2)	Impostare livello di cottura.
3)	Blocco sicurezza
4)	Pausa
5)	Tenere in caldo (T1, T2, T3)
6)+7)	Comando timer
8)	Indicatore livello potenza
9)	Spia Bridge acceso
10)	Spia timer in funzione nella zona corrispondente

Display zone di cottura

0	Zona di cottura pronta per il funzionamento
1 - 9	Livello di potenza
P	Booster
U	Stoviglie non disposte o inadatte sul piano lavoro
H	Calore residuo
||	Pausa attiva
U	Funzione Bridge Attiva
u	Temperatura preimpostata attiva (vedi pag.11)

Gentile Cliente,
Questo piano cottura è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone.
Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il piano cottura, poiché contengono indicazioni importanti per l'incasso, la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Osservandole si evitano pericoli per le persone e danni materiali.
Il costruttore non risponde dei danni causati dall'inosservanza delle presenti avvertenze e istruzioni per la sicurezza.
Conservare le istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali altri utenti.

IL COSTRUTTORE

AVVERTENZE GENERALI

Questo piano cottura è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone. Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il piano cottura poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Osservandole si evitano pericoli per le persone e danni materiali. Conservare le istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali altri utenti.

- Questo piano cottura è destinato all'impiego in ambito domestico.
- Questo piano cottura non è destinato all'utilizzo in ambienti esterni.
- Da utilizzare sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, per preparare e tenere in caldo le pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso.
- Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.
- Queste persone possono utilizzare l'apparecchio da sole solo se è stato loro chiaramente spiegato come funziona, in modo tale da utilizzarlo in sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- I bambini a partire dagli otto anni possono utilizzare il piano cottura da soli solo se è stato loro chiaramente spiegato come funziona e se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- I bambini non possono eseguire lavori di pulizia del piano cottura senza sorveglianza.
- Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del piano cottura; non permettere loro di giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio finché si è completamente raffreddato. In questo modo non si corre il rischio che possano ustionarsi.
- **Pericolo di asfissia.** I bambini potrebbero per gioco avvolgersi nel materiale di imballaggio (ad es. nella pellicola) o avvolgervi la testa e soffocare. Tenere lontano dai bambini il materiale di imballaggio. Pericolo di asfissia.
- **Pericolo di ustioni!** Conservare fuori della portata dei bambini oggetti che potrebbero attirare la loro attenzione, riponendoli in vani sopra o dietro il piano cottura. Questi oggetti potrebbero indurli a salire sull'apparecchio. Girare le maniglie e i manici di pentole e padelle di lato, sulla superficie di lavoro, di modo che i bambini non vi si possano aggrappare e per prevenire il rischio di ustioni.

AVVERTENZE GENERALI

- Servirsi della funzione di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere l'apparecchio da soli. Se si utilizza il piano cottura, attivare il blocco, di modo che i bambini non possano modificare le impostazioni (selezionate).
- Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e di manutenzione, nonché riparazioni, possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.
- Danni al piano cottura possono mettere a rischio la sicurezza degli utenti. Verificare che non siano presenti eventuali danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- **La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano cottura è allacciato a un regolare collegamento a terra.** Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto elettrico da un tecnico qualificato.
- I dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta dati del piano cottura devono assolutamente corrispondere con quelli della rete elettrica, altrimenti l'apparecchio potrebbe subire dei danni. **Confrontare assolutamente questi dati prima dell'allacciamento.** In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista.
- Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non utilizzare questi dispositivi per allacciare il piano cottura alla rete elettrica.
- Per questioni di sicurezza, il piano cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.
- Non utilizzare il piano cottura in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
- Il contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono mettere in pericolo l'utente e causare guasti di funzionamento al piano cottura.
- Mai in nessun caso aprire l'involucro dell'apparecchio.
- Eventuali diritti alla garanzia decadono se il piano cottura non viene riparato da un servizio di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore.
- Solo usando pezzi di ricambio originali, il Costruttore garantisce il rispetto degli standard di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali.
- **L'apparecchio non è destinato al funzionamento con orologio programmatore esterno oppure con sistema di comando a distanza.**
- Il piano cottura deve essere allacciato alla rete elettrica da parte di un elettricista. In caso di sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, deve essere installato uno speciale cavo di alimentazione da parte di un elettricista. Si veda il capitolo "Allacciamento elettrico".
- Per eseguire lavori di installazione e di manutenzione, o riparazioni, staccare il piano cottura dalla rete elettrica.

L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica solo se:

- si disinserisce il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
- sono stati svitati completamente i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
- è stata estratta la spina (se presente) dalla presa elettrica. Afferrare sempre la spina, non tirare mai il cavo.
- Se il piano cottura è dotato di modulo di comunicazione, accertarsi che durante i lavori di installazione, manutenzione o riparazione dell'apparecchio anche il modulo sia staccato dalla rete elettrica.

Pericolo di scossa elettrica!

- **Non mettere in funzione o spegnere subito il piano cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccare il piano dalla rete elettrica.**

AVVERTENZE GENERALI

Impiego corretto

In caso di surriscaldamento, grassi e oli possono incendiarsi facilmente. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli.
Non spegnere mai con acqua incendi provocati da oli o grassi. Spegnere l'apparecchio e, facendo attenzione, soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta tagliafuoco.
Le fiamme potrebbero incendiare i filtri antigrasso della cappa aspirante. Non preparare pietanze flambé sotto la cappa aspirante.
Se si riscaldano bombolette spray, liquidi leggermente infiammabili o materiali combustibili, questi possono incendiarsi. Per questo motivo non conservare oggetti leggermente infiammabili nei cassetti direttamente sotto il piano cottura. Il portaposate del cassetto, se presente, deve essere in materiale resistente al calore.
Non riscaldare pentole o padelle vuote.
Se si cuociono al fine di preparare conserve o li si riscalda, i barattoli chiusi possono scoppiare a causa della sovrappressione. Non utilizzare il piano cottura per preparare conserve o riscaldare barattoli.
Quando si copre il piano cottura, sussiste in caso di accensione involontaria o calore residuo il pericolo che il materiale di copertura prenda fuoco, si frantumi o si sciolga.
Non coprire il piano cottura, ad es. con piastre di copertura, un panno o della pellicola protettiva.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Se nelle immediate vicinanze del piano cottura si utilizza un apparecchio elettrico, (es. un frullatore), fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non venga a contatto con il piano. È possibile che si danneggi l'isolamento del cavo di alimentazione.
Se il piano cottura è stato incassato dietro l'anta di un mobile, metterlo in funzione solo con l'anta del mobile aperta. Richiudere l'anta del mobile solo quando le spie di calore residuo si sono spente.
L'apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie di calore residuo.
Se il piano cottura è molto caldo, è possibile scottarsi. Si consiglia di proteggere le mani dal calore usando delle apposite manopole o presine. Utilizzare esclusivamente guanti o presine asciutti. I tessuti bagnati o umidi conducono meglio il calore e possono causare ustioni per il vapore.
Se il piano cottura è acceso, o è stato acceso inavvertitamente, o in caso di calore residuo si rischia che eventuali oggetti in metallo possano surriscaldarsi (pericolo di ustioni).
Altri tipi di materiali potrebbero fondere o incendiarsi.
Coperchi umidi potrebbero fissarsi sul piano per l'effetto ventosa. Non utilizzare l'apparecchio come superficie di appoggio. Spegnere le zone cottura dopo l'uso.
Se zucchero o pietanze contenenti zucchero, plastica o carta stagnola finiscono sul piano cottura caldo e si fondono, danneggiano quando si raffreddano la superficie in vetroceramica. Spegnere immediatamente il piano cottura e rimuovere subito accuratamente tali sostanze con un'apposita spatola. Indossare dei guanti da forno. Pulire le zone cottura con un detergente per vetroceramica, non appena si saranno raffreddate.
Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.
Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica. Usare solo pentole e padelle a fondo liscio.
Per spostare le stoviglie si consiglia di sollevarle. In questo modo non si graffia la superficie del piano.
Sale, zucchero o granelli di sabbia, ad es. derivanti da verdure mondate, possono graffiarlo se giungono sotto il fondo delle stoviglie di cottura. Fare attenzione che la superficie in vetroceramica e il fondo delle stoviglie di cottura siano puliti, prima di posizionarle sul piano cottura.
Anche oggetti leggeri (p.es. una saliera) che vi cadono sopra possono crepare o danneggiare la lastra di vetroceramica. **Attenzione: non far cadere alcun oggetto sulla superficie in vetroceramica**.
Gli oggetti caldi potrebbero danneggiare l'elettronica che si trova sotto i tasti sensore e le spie. Non appoggiare mai pentole o padelle molto calde sui tasti sensore e sulle spie.

AVVERTENZE GENERALI

Dato che i piani cottura a induzione riscaldano molto velocemente, la temperatura del fondo delle pentole può raggiungere in tempi rapidissimi il punto di autocombustione di grassi e oli. Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.
Riscaldare grassi e oli al massimo per un minuto e non utilizzare mai il Booster.

Avvertenza per persone con pacemaker:
tenere presente che nelle immediate vicinanze dell'apparecchio, quando è in funzione, si genera un campo elettromagnetico. Esiste la possibilità che il funzionamento del pacemaker ne risenta. In caso di dubbi rivolgersi al produttore del pacemaker o al proprio medico.
Il campo elettromagnetico del piano cottura acceso può pregiudicare il funzionamento di oggetti magnetizzabili. Carte di credito, dispositivi di salvataggio, calcolatrici tascabili ecc. non si devono trovare nelle immediate vicinanze di un piano cottura acceso.
Oggetti metallici conservati in un cassetto posto sotto l'apparecchio possono diventare incandescenti se l'apparecchio viene usato in maniera prolungata. Non conservare oggetti metallici in un cassetto posto direttamente al di sotto del piano cottura.
L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento. Se al di sotto dell'apparecchio incassato si trova un cassetto, bisogna osservare una distanza sufficiente tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio, così da osservare la necessaria aerazione del piano cottura.
Non conservare oggetti piccoli o appuntiti o carta nel cassetto, dal momento che questi potrebbero giungere nell'involucro attraverso le fessure di aerazione o potrebbero essere aspirati e in questo modo danneggiare la ventola o comprometterne il raffreddamento.
Non utilizzare mai contemporaneamente due pentole o padelle su un'unica zona cottura o una zona cottura rettangolare o un'area cottura Bridge.

PULIZIA

Il vapore di un apparecchio a vapore per la pulizia può giungere alle parti conduttrici di tensione e causare un cortocircuito.
Per pulire il piano cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.
Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno oppure una cucina elettrica dotati di sistema pirolitico non metterlo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso, poiché può scattare la protezione di surriscaldamento del piano cottura.

DESCRIZIONE POTENZE APPARECCHIO

Zona di cottura	da min.a max. Ø in cm	Potenza in W a 230 V ~
Anteriore	Ø 15-23	Normale 2100 W - 3700 W Booster
Posteriore	Ø 15-23	Normale 2100 W - 3700 W Booster

TUTELA AMBIENTE

Smaltimento dell'imballaggio

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.
In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"); i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro "uno contro zero" – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

PRIMA MESSA IN FUNZIONE

Prima pulizia

- Rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con un panno umido e asciugarlo.

Messa in funzione

Solo per piani cottura in vetroceramica con modanatura inclinata del bordo: i primi giorni dopo l'incasso è possibile che si noti una piccola fessura tra il piano cottura e il piano di lavoro. La fessura si ridurrà nel corso dell'impiego. La sicurezza elettrica dell'apparecchio non ne viene tuttavia compromessa.
I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Al primo avvio l'apparecchio potrebbe emettere odori ed eventualmente vapore. Anche con il riscaldamento delle bobine di induzione potrebbero insorgere odori nelle prime ore di esercizio. Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto.
Odori ed eventuali fumane non sono sintomatiche di allacciamento errato e danni all'apparecchio e non sono dannosi per la salute.
Tenere in considerazione che il tempo di riscaldamento dei piani cottura a induzione è molto più breve rispetto allo stesso tempo dei piani cottura tradizionali.

FUNZIONAMENTO

Sotto ogni zona cottura è situata una bobina d'induzione. Se la zona cottura è accesa, essa genera un campo magnetico che reagisce direttamente sul fondo pentola e lo riscalda. La zona cottura si riscalda solo indirettamente per il calore ceduto dalla pentola.

L'induzione funziona solo se le stoviglie sono dotate di fondo magnetico (v. cap. "Stoviglie adatte alla cottura"). Rileva automaticamente le dimensioni della pentola appoggiata.
Sul display di una zona cottura lampeggia il simbolo alternato al livello di potenza impostato se:
- la zona cottura viene accesa senza aver precedentemente appoggiato delle stoviglie o se le stoviglie utilizzate non sono adatte (stoviglie con fondo non magnetico).
- il diametro del fondo della pentola utilizzata è troppo piccolo.
- la pentola viene spostata dalla zona cottura accesa.

Se entro 3 minuti si appoggia la pentola adatta, l'avviso lampeggiante si spegne ed è possibile procedere come di consueto.
Se non si utilizzano stoviglie o si utilizzano stoviglie non adatte, la zona cottura o il piano cottura si spegne automaticamente dopo 3 minuti.

Pericolo di ustioni!
Se il piano cottura è acceso, o è stato acceso inavvertitamente, o in caso di calore residuo si rischia che eventuali oggetti in metallo possano surriscaldarsi. Non utilizzare l'apparecchio come superficie di appoggio. Spegnere le zone cottura al termine dell'uso.

INDUZIONE

Rumori
Quando si usa un piano cottura a induzione le stoviglie possono causare dei rumori a seconda del materiale e della struttura:
- ronzii con un livello potenza elevato. Il ronzio si riduce o sparisce riducendo il livello di potenza.
- se si usano stoviglie con fondo composto da materiali diversi (p.es. fondo a strati) si può sentire un crepitio.
- un sibilo può comparire se, usando stoviglie con fondo composto da materiali diversi (p.es. fondo a strati), si usano contemporaneamente zone cottura collegate (v. cap. "Funzione Booster").
- un rumore di clic può comparire con processi di commutazione elettronici, soprattutto a livelli di potenza bassi.
- ronzii quando si accende la ventola di raffreddamento. Si accende a tutela dell'elettronica, quando il piano cottura viene utilizzato in modo intenso. E' possibile che la ventola di raffreddamento continui a funzionare anche dopo aver spento l'apparecchio.

Stoviglie
Stoviglie adatte:
- acciaio inossidabile con fondo magnetizzabile,
- acciaio smaltato,
- ghisa.

Stoviglie non adatte:
- acciaio inossidabile con fondo non magnetizzabile,
- alluminio o rame,
- vetro, ceramica o terracotta.

Qualora non foste sicuri della possibilità di utilizzare una pentola o una padella sul piano a induzione, verificare se sul fondo è possibile attaccare un magnete. Se il magnete non si stacca, la pentola è adatta.
Tenere in considerazione che le caratteristiche d'uso del fondo delle stoviglie possono influenzare l'uniformità del risultato di cottura.

INDUZIONE

Per utilizzare in modo ottimale la zona di cottura scegliere le dimensioni della pentola in modo che possa essere posizionata tra la marcatura più interna e quella più esterna. Se la pentola è più piccola della marcatura interna, la zona cottura reagisce come se non fosse stata appoggiata alcuna stoviglia.
Considerare inoltre che spesso si indica il diametro massimo o superiore di pentole e/o padelle.
Importante è però il diametro (di norma più piccolo) del fondo.

Pericolo di ustioni!
Se le stoviglie poggiano solo in parte sulla zona cottura le maniglie possono diventare particolarmente calde. Sistemare la pentola sulla zona cottura ampliabile o rettangolare.

Aree di regolazione

	Area di regolazione
Fondere burro Preparare gelatina	da 1 a 2
Preparare pappa al latte	2
Riscaldare piccole quantità di liquidi Cuocere riso Scongelare verdure congelate in blocco Cuocere cereali	3
Scaldare pietanze liquide e semisolide Preparare omelette e uova all'occhio di bue senza doratura Preparare frutta cotta Cuocere pasta	4
Stufare verdure, scongelare pesce e riscaldare alimenti surgelati	5
Iniziare a cuocere quantità di pietanze maggiori, p.es. piatti unici, sbattere creme e salsa, p. es. salsa olandese, preparare uova al tegame (senza surriscaldare olio o burro)	6
Arrostire delicatamente (senza surriscaldare i grassi) pesce, cotolette, salsicce Preparare purea di patate, frittate	7
Iniziare ad arrostire brasati	8
Cuocere grandi quantità di acqua Inizio cottura	9

N.B: Questi valori sono indicativi.

La potenza della bobina a induzione varia a seconda delle dimensioni e del materiale del fondo delle stoviglie. È quindi possibile che a seconda del tipo di stoviglie i livelli di potenza possano leggermente variare. L'impostazione più appropriata per le proprie esigenze può essere stabilita tramite l'uso pratico.
Il piano di cottura in vetroceramica è dotato di tasti sensori elettronici che reagiscono al tocco.
Far funzionare il piano di cottura toccando con il dito i relativi tasti sensori. Ogni reazione dei tasti sensori viene confermata da un segnale acustico.
Se i tasti sensori sono sporchi o sopra vi sono appoggiati degli oggetti, i tasti non reagiscono più oppure si verificano accensioni involontarie oppure è possibile che il piano di cottura si spegna automaticamente (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza").
Le stoviglie calde sui tasti sensori e sulle spie possono danneggiare l'elettronica sottostante.
Tenere i tasti sensori e le spie sempre puliti, non appoggiarvi oggetti sopra e nemmeno stoviglie molto calde.
Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.

IMPOSTAZIONE ED USO

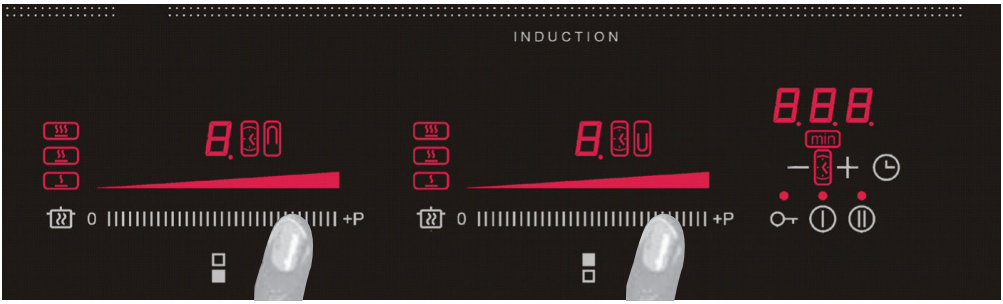
Accendere il piano di cottura
- Toccare il tasto sensore ACCENSIONE (1).

Sui display di tutte le zone di cottura appare uno 0. Se non segue alcuna ulteriore immissione, dopo alcuni secondi il piano di cottura si spegne per motivi di sicurezza.

Impostare / modificare il livello di potenza
Scorrere nella slide della zona di cottura interessata fino al livello di cottura desiderato
Sul display delle zone di cottura viene visualizzato il livello di potenza selezionato.

Area di cottura Bridge
È possibile accendere le zone di cottura rispettivamente disposte l'una dietro l'altra in un'unica area di cottura Bridge. L'area di cottura viene comandata con la zona di cottura anteriore. In entrambe le zone del display della zona di cottura è acceso il simbolo di riferimento U (9).

Attivazione/disattivazione funzione Bridge
Toccare entrambi i livelli di cottura



Booster
Le zone di cottura sono dotate di Booster.
Il Booster rafforza la potenza, affinché si possano riscaldare grandi quantità p.es. di acqua per cuocere la pasta. Questo rafforzamento di potenza è attivo per max. 10 minuti.
Se mentre è attivo il Booster la pentola viene allontanata dalla zona di cottura, la durata del Booster prosegue. Al termine della modalità Booster, la potenza viene automaticamente ridotta a livello 9.
Rispettivamente due zone di cottura sono collegate affinché possa essere messa a disposizione la potenza per il Booster.
Nel corso del funzionamento Booster, alla zona di cottura collegata viene sottratta una parte della potenza. Gli effetti sono:
- si disattiva l'inizio cottura
- si riduce il livello di potenza
- si spegne la zona di cottura collegata.

Attivare il Booster
Scorrere da sinistra verso destra sulla scala numerica della zona di cottura desiderata.
Sul display appare la lettera P.

Disattivare il Booster
Impostare un altro livello di potenza.

IMPOSTAZIONE ED USO

Livelli di cottura/Tenere in caldo
Le zone di cottura anteriori e l'area Bridge dispongono di 3 livelll di cottura (Livello T1= 45°C, T2=70°C, T3=94°C) (vedi figure a fianco)

Il livello scaldavivande (T1) non serve per riscaldare nuovamente pietanze raffreddatesi bensì per tenere in caldo pietanze molto calde subito dopo la preparazione. Se si è impostato il livello di scaldavivande, la zona di cottura rimane accesa per max. 2 ore.

Accendere/spegnere il livello scaldavivande
Toccare il tasto sensore della zona di cottura desiderata (5)

Suggerimenti
- Tenere in caldo le pietanze solo nelle stoviglie in cui sono state preparate (pentola/padella). Coprire le stoviglie con un coperchio.
- Non è necessario mescolare le pietanze mentre vengono tenute in caldo.
- Già durante il procedimento di cottura gli alimenti perdono sostanze nutritive. Questo fenomeno continua anche quando vengono tenuti in caldo. Più a lungo si tengono in caldo le pietanze, maggiore è la perdita di sostanze nutritive. Rendere il più breve possibile la durata relativa alla modalità per tenere in caldo le pietanze.

Spegnimento e indicazione del tempo residuo
Spegnere la zona di cottura
Portare a "0" la zona di cottura desiderata.
Sul display della zona di cottura è acceso per alcuni secondi uno 0. Se la zona di cottura è ancora molto calda viene indicato il calore residuo.

Spegnere il piano di cottura
Toccare il tasto sensore di spegnimento.
In questo modo tutte le zone di cottura sono disattivate. Sui display delle zone di cottura ancora molto calde appare l'indicazione del calore residuo (H).

Pericolo di ustioni.
Non toccare le zone di cottura finché sono accese le spie del calore residuo

Consigli per risparmiare energia elettrica
- Usare possibilmente sempre dei coperchi per evitare l'inutile dispersione di calore.
- Per quantità ridotte si consiglia di utilizzare una pentola più piccola. Una pentola di piccole dimensioni ha bisogno di meno energia elettrica rispetto a una pentola grande, non particolarmente piena.
- Si consiglia di cuocere con poca acqua.
- Dopo aver iniziato ad arrostire o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.
- Il tempo di cottura può ridursi sensibilmente utilizzando una pentola a pressione.

TIMER

Timer
Il timer ha due funzioni:
- di temporizzatore
- per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.
Al termine del tempo impostato appare 00 sul display relativo al tempo e contemporaneamente suona un segnale.
- Toccare il tasto sensore - o +, per far cessare il segnale acustico.

Il timer può essere usato con piano di cottura acceso e spento.

Impostare
Accendere la zona di cottura da temporizzare.
Toccare i sensori + e - per attivare la funzione timer.
Toccare il tasto sensore - oppure + finché appare il tempo desiderato, ad es. 15 minuti.
Il timer inizia a scorrere.

Modificare
Toccare il tasto sensore + e - contemporaneamente.
Impostare la durata desiderata come descritto precedentemente.

Annullare
Toccare il tasto sensore + e -.
Toccare il tasto sensore - finché sul display del timer compare 00.

Spegnimento automatico di una zona di cottura
Impostare una durata, al termine della quale una zona di cottura si spegne automaticamente.
Tutte le zone di cottura possono essere programmate contemporaneamente.
Se la durata programmata è superiore alla durata massima di funzionamento consentito, la zona di cottura viene disattivata dal dispositivo di spegnimento di sicurezza (v. relativo capitolo).
- Impostare un livello di potenza per la zona di cottura desiderata.
- Toccare i tasti sensore + e - finché il simbolo “orologio” appare sul display della zona di cottura desiderata.
- Toccare il tasto sensore - oppure + finché appare il tempo desiderato, ad es. 15 minuti.

Per far spegnere automaticamente un’altra zona di cottura, procedere come descritto.
Se sono programmati più orari di spegnimento, viene visualizzato il tempo residuo più breve e sul display della rispettiva zona di cottura è acceso il simbolo 1. Per visualizzare sullo sfondo i tempi residui in corso toccare il tasto sensore + e - finché il simbolo 1 appare sul display della zona di cottura desiderata.

Usare contemporaneamente le funzioni del timer
Le funzioni timer e spegnimento automatico possono essere utilizzate contemporaneamente.
È stato programmato un tempo di spegnimento oppure ne sono stati programmati diversi e si desidera inoltre impostare un tempo breve/timer:
- toccare il tasto sensore +e - finché sul display del timer compaiono 00.
- Impostare il tempo desiderato.

FUNZIONI E DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Funzione e dispositivi di sicurezza
L'apparecchio è dotato di una funzione che, se attivata, riduce la potenza di tutte le zone di cottura accese al livello 1. I tempi eventualmente impostati (timer, spegnimento automatico) vengono mantenuti.
I livelli di potenza delle zone di cottura e l'impostazione del timer non possono essere modificati; è possibile solo spegnere il piano di cottura.
Alla disattivazione le zone di cottura funzionano con il livello di potenza impostato per ultimo e i tempi eventualmente programmati scorrono.
Se la funzione non viene disattivata entro 10 minuti, il piano di cottura si spegne.

Funzione pausa
•Toccare il tasto sensore || (4)

Recall
Se nel corso del funzionamento il piano di cottura è stato erroneamente spento, con questa funzione è possibile ripristinare tutte le impostazioni. Il piano di cottura deve essere riacceso 6 secondi dopo lo spegnimento.
- Riaccendere l'apparecchio.
- Toccare subito (entro 6 secondi) dopo l'accensione il tasto sensore || (4)

Blocco
Il piano di cottura è dotato di un blocco affinché non possa essere acceso inavvertitamente.
Il blocco di messa in funzione viene disattivato in seguito all'interruzione di corrente.
Per attivare il blocco selezionare il comando "chiave" (3).
Per disattivare il blocco ripremere il tasto 3 o spegnere il piano.

Spegnimento di sicurezza
Il piano di cottura funziona troppo a lungo
Se una zona di cottura rimane accesa troppo a lungo (v. tabella) allo stesso livello di potenza, a un certo punto l'apparecchio provvede automaticamente al suo spegnimento e appare l'indicazione del calore residuo.
Per rimettere in funzione la zona di cottura, riaccenderla come di consueto.

Livello di potenza	Durata massima di funzionamento in ore
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

DISPOSITIVI DI SICUREZZA E PULIZIA

Se si coprono i tasti sensori
Il piano di cottura si spegne automaticamente se uno o più tasti sensori rimangono coperti per oltre 10 secondi, p.es. al contatto, per pietanze traboccate oppure oggetti appoggiati. Sul display delle zone di cottura appare un “fulmine” e suona un segnale acustico.
- Pulire l’area comandi oppure spostare gli oggetti in questione.

Il display delle zone di cottura e il segnale si spengono. È possibile rimettere in funzione il piano di cottura.

Dispositivo antisurriscaldamento
Tutte le bobine di induzione e il dissipatore di calore dell’elettronica sono rispettivamente dotati di un dispositivo antisurriscaldamento. Prima che le bobine di induzione o il dissipatore di calore possano surriscaldarsi, il dispositivo antisurriscaldamento provvede a una delle seguenti misure di protezione:
- se è acceso il Booster, questo viene disattivato.
- si riduce il livello di potenza impostato.
- la zona cottura si spegne automaticamente. Sul display delle zone cottura compare “E2”.

È possibile rimettere in funzione la zona cottura quando la segnalazione di guasto si spegne.
Il dispositivo antisurriscaldamento può scattare se:
- si riscaldano stoviglie senza contenuto.
- si riscaldano olio o burro a potenza elevata.
- la parte inferiore dell’apparecchio non viene aerata a sufficienza.
- una zona cottura molto calda viene riaccesa dopo un’interruzione di corrente.

Se il dispositivo antisurriscaldamento scatta di nuovo anche dopo aver eliminato le cause, rivolgersi all’assistenza tecnica.

Pericolo di ferirsi!
Il vapore di un apparecchio a vapore per la pulizia può giungere a parti conduttrici di tensione e causare un cortocircuito.
Per pulire il piano cottura non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Pulire sempre il piano cottura dopo ogni uso. Prima di farlo, lasciare che si raffreddi completamente.
Dopo la pulizia asciugare l’apparecchio per evitare depositi di calcare.

Per non danneggiare le superfici, non usare i seguenti prodotti per la pulizia:
- detersivo per i piatti,
- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
- prodotti anticalcare,
- prodotti per eliminare macchie e ruggine,
- detergenti abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, paste per pulire,
- solventi,
- detergenti per lavastoviglie, spray per grill e forni,
- detergenti per vetro,
- spazzole e spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di
- detegenti abrasivi,
- gomma cancella-sporco,
- oggetti appuntiti (per evitare di danneggiare la guarnizione tra la lastra in vetroceramica e la cornice o tra la cornice e il piano di lavoro).

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per la pulizia non utilizzare detersivo per i piatti. Con il detersivo per i piatti non si riescono a eliminare tutti i residui e le incrostazioni. Si crea una pellicola invisibile, che decolora la vetroceramica. Queste decolorazioni sono poi impossibili da rimuovere.
Pulire regolarmente il piano cottura con un detergente specifico per vetroceramica.
Eliminare lo sporco più grosso con un panno umido; per macchie di sporco più ostinato utilizzare l'apposito raschietto.
Pulire infine accuratamente il piano cottura con alcune gocce dello speciale detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile e con carta cucina oppure con un panno pulito. Il prodotto non deve essere usato se il piano cottura è ancora caldo perché potrebbe macchiarlo. Attenersi alle indicazioni fornite dal produttore del detergente.
Pulire quindi il piano cottura con un panno umido, quindi asciugarlo. Nei successivi procedimenti di cottura, i residui potrebbero fissarsi sul piano e danneggiare la vetroceramica. Rimuovere accuratamente tutti i residui di detergente.
Macchie dovute a residui calcarei, acqua e residui di alluminio (macchie con riflessi metallici) possono essere eliminate usando lo specifico detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile.

Pericolo di ustioni!
Indossare dei guanti da forno, prima di rimuovere con una spatola i residui di zucchero, plastica o carta stagnola dal piano cottura caldo.

Spegnere immediatamente il piano cottura se zucchero, plastica o carta stagnola dovessero finirvi sopra mentre è ancora caldo. Rimuovere immediatamente queste sostanze in modo accurato, quindi quando sono ancora calde, eliminarle con una spatola dal piano cottura.
Pulire la zona cottura una volta fredda come descritto sopra.

Guasti, cosa fare?
La maggior parte dei problemi che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio, può essere eliminata personalmente. Il seguente elenco è un supporto. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica se non si trova o non si riesce a risolvere la causa di un problema.

Pericolo di ferimento!
Riparazioni eseguite non correttamente possono causare seri pericoli all'utente, per i quali Il Costruttore non è responsabile. Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio. I lavori di installazione e manutenzione e le riparazioni possono essere eseguiti solo dal personale autorizzato dell'assistenza tecnica.

GUASTI: COSA FARE?

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il piano di cottura o le zone di cottura non si accendono.	È scattato il fusibile/È saltato l'interruttore generale dell'impianto elettrico.	Attivare il fusibile/Ripristinare l'interruttore dell'impianto elettrico (protezione minima v. targhetta dati).
	Può essersi verificato un guasto tecnico.	Per ca. 1 minuto staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, per cui –disinserire l'interruttore automatico principale oppure –disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita). Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica.

GUASTI: COSA FARE?

Problema	Possibile causa	Rimedio
Quando si mette in funzione il nuovo piano di cottura si generano odori e vapori.		Con ogni ulteriore uso l'odore si attenua finché sparisce del tutto.
Sul display di una zona di cottura lampeggia il simbolo U alternato al livello di potenza impostato.	Sulla zona di cottura non sono state appoggiate stoviglie oppure le stoviglie appoggiate non sono adatte.	Utilizzare stoviglie adatte (v. capitolo "Stoviglie adatte").
Dopo aver acceso il piano di cottura per alcuni secondi sul display del timer appare "LC".	È attivo il blocco.	Disattivare il blocco di messa in funzione (v. capitolo "Blocco comandi/ Blocco di messa in funzione").
La zona di cottura si spegne automaticamente.	La durata di funzionamento era troppo lunga.	È possibile rimettere in funzione le zone di cottura (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza").
Il livello Booster viene interrotto automaticamente in anticipo.	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.	V. capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento".
La zona di cottura non funziona come sempre con il livello di potenza impostato.		
Il livello di potenza 9 viene ridotto automaticamente se anche per la zona di cottura collegata si imposta il livello di potenza 9.	Per il funzionamento contemporaneo al livello di potenza 9 si supererebbe la potenza complessiva possibile.	

GUASTI: COSA FARE?

Problema	Possibile causa	Rimedio
l'apparecchio si spegne durante l'uso e sul display del timer lampeggia un "fulmine"	Uno o più tasti sensori sono coperti, p.es. per contatto, pietanze traboccate o oggetti appoggiati.	Pulire l'area comandi o rimuovere gli oggetti (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza")
Con il dispositivo automatico di inizio cottura attivato il contenuto delle stoviglie non si cuoce.	Si riscaldano grandi quantità di alimenti.	Iniziare la cottura con il massimo livello di potenza e abbassarlo poi manualmente.
La ventola di raffreddamento continua a funzionare dopo aver spento l'apparecchio.	La ventola funziona finché l'apparecchio si raffredda e poi si spegne automaticamente.	
Sul display delle zone di cottura lampeggiano U e le cifre e suona un segnale acustico.	Il piano di cottura non è allacciato correttamente.	Allacciare il piano di cottura come indicato sullo schema.
Sui display delle zone di cottura lampeggiano *E* **o** *ER* **e le cifre.**	È scattato il dispositivo antisurriscaldamento.	V. capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento".
E 2		
Altre segnalazioni di guasto *E..* **o "***ER* **.."**	Si è verificato un guasto nell'elettronica.	Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. Qualora il problema perdurasse dopo aver ristabilito il collegamento elettrico, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER IL MONTAGGIO

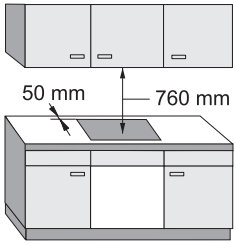
L'apparecchio deve essere allacciato alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

Per evitare che si verifichino guasti all'apparecchio, incassarlo solo dopo aver montato i mobili pensile e la cappa aspirante.

- **Le impiallacciature del piano di lavoro devono essere applicate con collante termoresistente (100°C) affinché non possano staccarsi oppure deformarsi. I profili terminali a muro devono essere termoresistenti.**
- **Non incassare l'apparecchio sopra frigoriferi o congelatori, lavastoviglie, lavatrici o asciugabiancheria.**
- **Incassare questo piano cottura solo sopra forni o cucine elettriche, dotati di un sistema di raffreddamento fumane.**
- **Accertarsi che non si possa toccare il cavo di alimentazione del piano cottura dopo l'incasso e non sia soggetto a sollecitazioni meccaniche.**

DISTANZE DI SICUREZZA

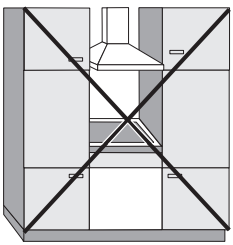
Distanza di sicurezza sopra l'apparecchio
Se l'apparecchio viene installato sotto una cappa aspirante, è necessario rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa. In assenza di precise indicazioni o se al di sopra dell'apparecchio si trovano materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola), la distanza di sicurezza deve essere di almeno 760 mm.



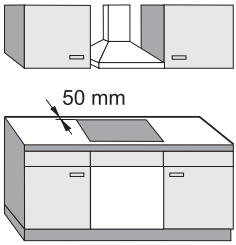
Se sotto la cappa aspirante sono incassati più apparecchi, per i quali sono previste differenti distanze di sicurezza, osservare la distanza di sicurezza maggiore indicata.

Distanza di sicurezza verso i lati / la parete posteriore.
Quando si incassa un piano di cottura, sul retro e di lato (a destra o a sinistra) ci dovrebbero essere preferibilmente pareti di mobili o della stanza (v. immagini).
- 50 mm distanza di sicurezza minima sul retro dall'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore dello stesso.
- 50 mm distanza di sicurezza minima a destra dall'intaglio del piano di lavoro fino al mobile adiacente (ad es. mobile a colonna) o alla parete.
- 50 mm distanza di sicurezza minima a sinistra dell'intaglio del piano di lavoro fino al mobile adiacente (ad es. mobile a colonna) o alla parete.

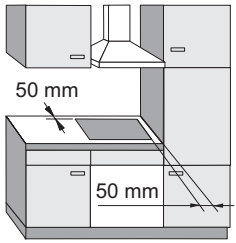
Non consentito:



Consigliabile:



Non consigliabile:



DISTANZE DI SICUREZZA

Distanza di sicurezza verso il basso
Per garantire la corretta aerazione è necessario mantenere una distanza minima tra l'elettrodomestico e un forno, un piano intermedio o un cassetto.
La distanza minima tra il bordo inferiore del piano di cottura e
- il bordo superiore di un forno deve essere di 15 mm.
- il bordo superiore di un ripiano intermedio deve essere di 15 mm.
- il fondo di un cassetto deve essere di 75 mm.

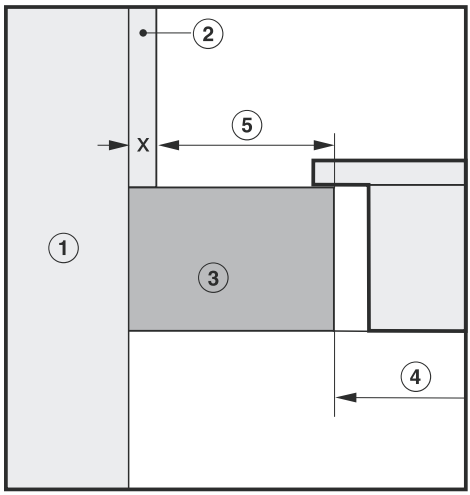
Ripianto intermedio
Il montaggio di un ripiano intermedio sotto un piano di cottura non è necessario ma è consentito.
Per posare un cavo di alimentazione elettrica, predisporre sul retro una fessura di 10 mm.
Per consentire una migliore aerazione del piano di cottura si consiglia di lasciare una fessura di 20 mm.

Distanza di sicurezza dal rivestimento della nicchia
Se si applica un rivestimento sulla nicchia occorre rispettare una distanza minima tra l'intaglio del piano di lavoro e il rivestimento poiché le temperature elevate possono modificare o danneggiare i materiali.
- Se il rivestimento è in materiale infiammabile (p.es. legno) la distanza minima tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm.
- Se il rivestimento è in materiale non infiammabile (p.es. metallo, pietra naturale, piastrelle in ceramica) la distanza minima tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm meno lo spessore del rivestimento.

Esempio: spessore del rivestimento 15 mm
50 mm - 15 mm = distanza minima 35 mm

Piani cottura con cornice/sfaccettati

1) Muro
2) Rivestimento nicchia
misura x = spessore del rivestimento
3) Piano di lavoro
4) Intaglio nel piano di lavoro
5) Distanza minima
per materiali infiammabili 50 mm
per materiali non infiammabili 50 mm - misura x

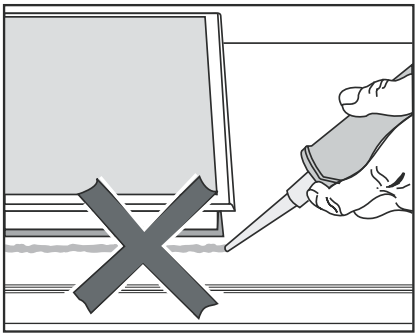


MONTAGGIO

Indicazioni relative al montaggio

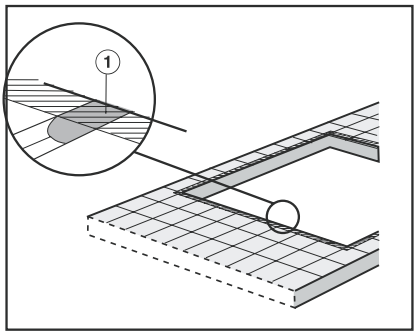
Guarnizione tra piano di cottura e piano di lavoro

Piano di cottura e piano di lavoro possono danneggiarsi in caso di smontaggio del piano, se viene applicato del materiale isolante per le fessure. Non utilizzare materiale isolante per fessure tra il piano di cottura e il piano di lavoro.



La guarnizione sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio garantisce la sufficiente tenuta al piano di lavoro.

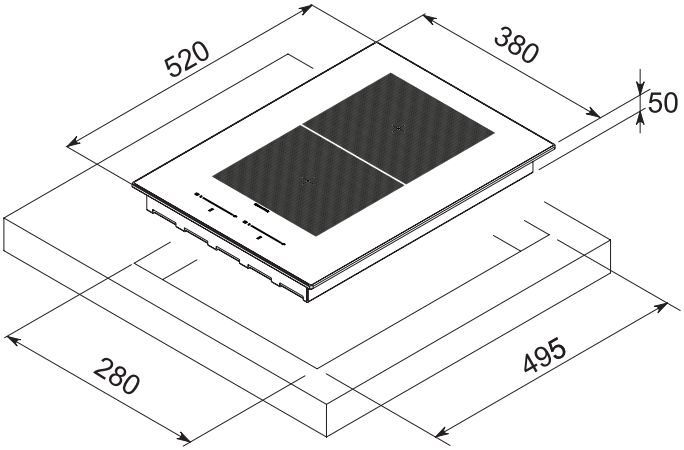
Piano di lavoro in piastrelle



Le fessure e l'area tratteggiata sotto la superficie d'appoggio del piano di cottura devono essere lisce e perfettamente in piano affinché il piano poggi uniformemente e la guarnizione applicata sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio possa garantire una tenuta sufficiente verso il piano di lavoro.

MONTAGGIO

Misure d'incasso



Incasso

Predisporre il piano di lavoro

- Realizzare un intaglio nel piano di lavoro in base alle misure indicate. Rispettare le distanze di sicurezza (v. capitolo "Istruzioni di sicurezza per il montaggio").
- Sigillare le superfici di intaglio dei piani di lavoro in legno con lacca speciale, caucciù siliconato oppure resina impregnante per impedire che l'umidità possa gonfiarle.

Accertarsi che questi materiali non giungano sulla superficie del piano di lavoro.

Allacciare il cavo di alimentazione elettrica al piano di cottura

Il cavo di alimentazione può essere allacciato all'elettrodomestico solo da un elettricista qualificato.

- Allacciare il cavo di alimentazione al piano di cottura attenendosi allo schema di allacciamento (v. capitolo "Allacciamento elettrico / schema di allacciamento").

Applicare il piano di lavoro

- Far passare il cavo di alimentazione verso il basso attraverso l'intaglio nel piano di lavoro.
- Posizionare il piano di cottura centralmente nell'intaglio. Accertarsi che la guarnizione dell'apparecchio poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.

In nessun caso non utilizzare altri materiali per rendere ermetiche le fessure, p.es. silicone.

Se la guarnizione sugli angoli non poggia correttamente sul piano di lavoro è possibile lavorare i raggi R4 accuratamente con un seghetto a balestra.

- Allacciare il piano di cottura.
- Verificare il funzionamento del piano di cottura.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento dell'elettrodomestico alla rete elettrica può essere eseguito solo da un elettricista qualificato che conosca perfettamente le norme generali e specifiche vigenti della locale azienda elettrica e operi nel rispetto delle stesse.
Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da lavori di installazione, manutenzione o riparazione non a norma.

Inoltre il costruttore non risponde dei danni (ad es. scossa elettrica) causati dalla mancaza o dall'interruzione della conduttura di messa a terra. Dopo il montaggio tutte le parti dell'apparecchio devono essere isolate.

Potenza assorbita
V. targhetta dati

Allacciamento e protezione
I dati di allacciamento necessari sono indicati sulla targhetta e devono corrispondere a quelli della rete elettrica.
Tensione di fase AC 220-240 V/ 50-60 Hz
Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

Interruttore differenziale (salvavita)
Per una maggiore sicurezza, si consiglia di preporre alla macchina un salvavita con corrente di stacco di 30 mA.

Dispositivi di separazione

L'apparecchio deve poter essere disattivato mediante dispositivi di distacco per ogni polo. (Quando l'apparecchio è spento l'apertura di contatto deve essere di almeno 3 mm). I dispositivi di distacco sono protezioni da sovracorrente e interruttori di protezione.

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica
Per staccare il circuito elettrico dalla rete, dopo l'installazione procedere come descritto di seguito:

- Fusibili
estrarre completamente i fusibili dai cappelli filettati oppure

- Protezioni automatiche
premere il pulsante di controllo (rosso), finché fuoriesce il pulsante centrale nero oppure

- Protezioni da incasso
(interruttore automatico con caratteristiche di disinserimento del tipo B o C):
portare la leva da 1 (accensione) a 0 (spegnimento). oppure

- Interruttore automatico differenziale (salvavita)
portare l'interruttore principale da 1 (accensione) a 0 (spegnimento)
oppure premere il tasto di controllo.

Dopo la separazione accertarsi che non ci possa essere collegamento con la rete elettrica.

CENTRI ASSISTENZA TECNICA

Per Assistenza Tecnica Autorizzata e Ricambi Originali rivolgersi al numero unico*

Oppure visitare il sito **www.bompani.it**

* al costo massimo di 2 centesimi di euro al minuto (iva inclusa) anche da cellulare.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Le Condizioni di Garanzia sono consultabili sul nostro sito www.bompani.it

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni a cose o persone, derivanti da una installazione non corretta o da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.
La casa costruttrice declina ogni responsabilità per possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti tutte le modifiche che riterrà opportune, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.

GENERAL NOTICE

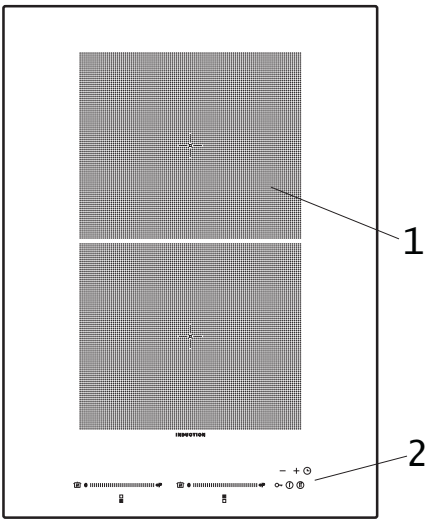
WARNING:

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

GENERAL NOTICE

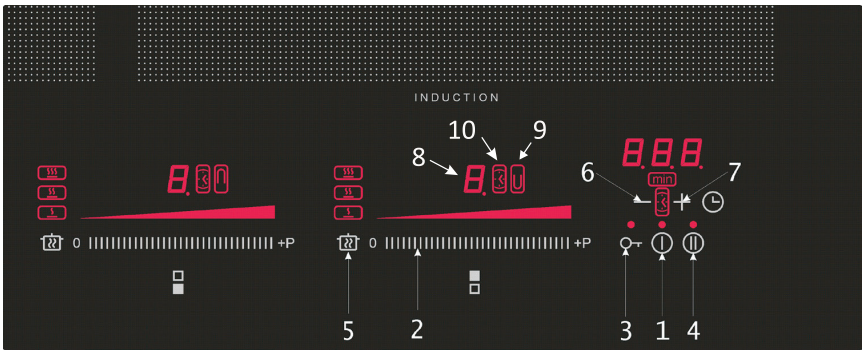
- Don’t use a steam cleaner for the cleaning the hob.

GB DESCRIPTION



1) Cooking zones with booster function square and Bridge

2) Panel control



Sensor buttons

1)	On/Off
2)	Set cooking level
3)	Safety lock
4)	Break
5)	Keep warm (T1, T2, T3)
6)+7)	Control timer
8)	Power level indicator
9)	Bridge lit lamp
10)	Timer light in the corresponding zone

Display cooking zones

0	Cooking zone ready for operation
1 - 9	Power Level
P	Booster
U	Items which are not placed on the floor or unsuitable work
H	Residual heat
||	Active break
U	Bridge Function Enable
u	Preset temperature active (pag.11)

Dear Customer,
This stove is in accordance with the applicable rules of safety. Improper use may result in damage to property and / or people.
Carefully read the instructions before attempting to operate the stove, because they contain important information for the collection, security, use and maintenance of the appliance. Observing them will prevent danger to persons and damage to property.
The manufacturer is not liable for damages caused by failure of these warnings and safety instructions.
Keep these operating instructions and pass them on to any other users.

THE MANUFACTURER

GENERAL INFORMATION

This appliance complies with all relevant safety requirements. Inappropriate use can, however, lead to personal injury and damage to property.
To avoid the risk of accidents and damage to the appliance, please read these instructions carefully before installation and before using it for the first time. They contain important notes on installation, safety, use and maintenance. The manufacturer cannot be held liable for damage caused bynon-compliance with these Warning and Safety instructions.
Keep these instructions in a safe place and ensure that new users are familiar with the content. Pass them on to any future owner.

- This hob is not designed for commercial use. It is intended for use in domestic households and similar working and residential environments.
- The appliance is not intended for outdoor use.
- It is intended for domestic use only to cook food and keep it warm. Any other use is not supported by the manufacturer and could be dangerous.
- The appliance can only be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they are supervised whilst using it, or have been
- shown how to use it in a safe way and understand the hazards involved.
- Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are constantly supervised.
- Children 8 years and older may only use the appliance unsupervised if they have been shown how to use it in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not be allowed to clean the appliance unsupervised.
- This appliance is not a toy! To prevent the risk of injury, do not allow children to play with the appliance or its controls.
- The appliance gets hot when in use and remains hot for a while after being switched off. Keep children well away from the appliance until it has cooled down and there is no danger of burning.
- Danger of suffocation. Packaging, e.g. cling film, polystyrene and plastic wrappings, must be kept out of the reach of babies and children. Whilst playing, children could become entangled in packaging, or pull it over their head and suffocate.
- Danger of burning. Do not store anything which might arouse a child’s interest in storage areas above or behind the appliance. Otherwise they could be tempted into climbing onto the appliance.
- Danger of burning or scalding. Place pots and pans on the cooking zone in such a way that children cannot pull them down and burn themselves. Activate the system lock to ensure that children cannot switch on the appliance inadvertently. Use the safety lock when the hob is in use to prevent children from altering the settings selected

GENERAL INFORMATION

- Installation, maintenance and repairs may only be carried out by the manufacturer authorised service technician. Installation, maintenance and repairs by unqualified persons could be dangerous.
- A damaged appliance can be dangerous. Check the appliance for visible signs of damage. Do not use a damaged appliance.
- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if correctly earthed. It is most important that this basic safety requirement is observed and regularly tested, and where there is any doubt, the household wiring system should be inspected by a qualified electrician.
- **To avoid the risk of damage to the appliance, make sure that the connection data (frequency and voltage) on the data plate corresponds to the household supply, before connecting the appliance to the mains supply.** Consult a qualified electrician if in any doubt.
- Do not connect the appliance to the mains electrical supply by a multi-socket adapter or extension lead. These are a fire hazard and do not guarantee the required safety of the appliance.
- For safety reasons, this appliance may only be used after it has been built in.
- This appliance must not be used in a non-stationary location (e.g. on a ship).
- Do not open the casing of the appliance.
- Tampering with electrical connections or components and mechanical parts is highly dangerous to the user and can cause operational faults.
- While the appliance is under guarantee, repairs should only be undertaken by a service technician authorised by the manufacturer. Otherwise the guarantee is invalidated.
- The manufacturer can only guarantee the safety of the appliance when original the manufacturer replacement parts are used. Faulty components must only be replaced by genuine the manufacturer original spare parts.
- **The hob is not intended for use with an external timer switch or a remote control system.**
- The hob must be connected to the electrical supply by a qualified electrician. If the connection cable is faulty, it must be replaced with a special connection cable installed by a qualified electrician. See“Electrical connection”.
- The appliance must be disconnected from the mains electricity supply during installation, maintenance and repair work. Ensure that power is not supplied to the appliance until after it has been installed or until any maintenance or repair work has been carried out.
- If the hob is fitted with a communication module, in addition to disconnecting the hob, this module must also be disconnected from the mains electricity during installation and maintenance of the hob as well as while any repair work is being carried out.
- **Danger of electric shock.**
- **Do not use the hob if it is faulty, or if the ceramic surface is cracked, chipped or damaged in any way. Switch it off immediately, and disconnect it from the mains electricity supply.**
- **In areas which may be subject to infestation by cockroaches or other vermin, pay particular attention to keeping the appliance and its surroundings in a clean condition at all times. Any damage which may be caused by cockroaches or other vermin will not be covered.**

GENERAL INFORMATION

Correct use

- Oil and fat can overheat and catch fire. Do not leave the appliance unattended when cooking with oil or fat.
- If oil or fat does catch fire, do not attempt to put out the flames with water. Disconnect the appliance from the mains and use a suitable fire blanket, saucepan lid, damp towel or similar to smother the flames.
- Flames could set the grease filters of a cooker hood on fire. Do not flambé under a cooker hood.
- Spray canisters, aerosols and other inflammable substances can ignite when heated. Therefore do not store such items or substances in a drawer under the appliance. Cutlery inserts must be Heat-resistant.
- Do not heat an empty pan.
- Do not heat up unopened tins of food on the hob, as pressure will build up in the tin, causing it to explode.
- Do not cover the hob, e.g. with a hob cover, a cloth or protective foil. The material could catch fire, shatter or melt if the appliance is switched on by mistake or if residual heat is still present.

Safety

- When using an electrical appliance, e.g. a hand-held food blender, near the appliance, ensure that the cable of the electrical
- Appliance cannot come into contact with the hot appliance. The insulation on the cable could become damaged.
- If the appliance is installed behind a kitchen furniture door, it may only be used with the furniture door open. Do not close the door whilst the hob in use or whilst there is any residual heat present.
- The appliance gets hot when in use and remains hot for a while after being switched off. There is a danger of burning until the residual heat indicators go out.
- You could burn yourself on the hot hob. Protect your hands with heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans. Do not let them get wet or damp, as this causes heat to transfer through the material more quickly with the risk of scalding or burning yourself.
- When the appliance is switched on either deliberately or by mistake, or when there is residual heat present, there is the risk of any metal items left on the hob heating up, with the danger of burning.
- Depending on the material, other items left on the hob could also melt or catch fire.
- Damp pan lids might adhere to the ceramic surface and be difficult to dislodge.
- Do not use the appliance as a resting place. Switch the cooking zones off after use.
- Do not allow solid or liquid sugar, or pieces of plastic or aluminium foil to get onto the cooking zones when they are hot, as they can damage the ceramic surface when it cools down. If this should occur, switch off the appliance and scrape off all the sugar, plastic or aluminium residues whilst still hot, using a shielded scraper blade. Wear oven gloves.
- Allow the cooking zones to cool down and then clean them with a suitable ceramic hob cleaning agent.
- Pans which boil dry can cause damage to the ceramic glass. Do not leave the appliance unattended whilst it is being used.
- Do not use pots or pans on the hob with bases with pronounced edges or ridges. These could scratch or scour the ceramic glass surface permanently. Only use pots and pans with smooth bases.
- Grains of salt, sugar and sand (e.g. from cleaning vegetables) can cause scratches if they get under pan bases. Make sure that the ceramic surface is clean before placing pans on it.
- Even a light object could cause damage in certain circumstances. Do not drop anything on the ceramic surface.
- Placing hot objects on the sensors and displays could damage the electronics underneath them. Do not place hot pans on the sensors and displays.
- Induction heating works extremely quickly and so the base of the pan could heat up to the temperature at which oil or fat self-ignites within a very short time. Do not leave the appliance unattended whilst it is being used.
- Heat oil or fat for a maximum of one minute. Do not use the Booster function to heat oil or fat.

GENERAL INFORMATION

For people fitted with a heart pacemaker:

- Please note that the area immediately surrounding the hob is electromagnetically charged. It is unlikely to affect a pacemaker. However, if in any doubt, consult the manufacturer of the pacemaker or your doctor.
- To prevent damage to items which are susceptible to magnetic fields, e.g. credit cards, digital storage devices, pocket calculators, etc, do not leave them in the immediate vicinity of the hob.
- Metal utensils stored in a drawer under the hob can become hot if the appliance is used intensively for a long time. Do not store any metal items or utensils in a drawer under the hob This hob is fitted with a cooling fan. If a drawer is fitted directly underneath the hob, ensure that there is sufficient space between the drawer and its contents and the underside of the appliance in order to ensure sufficient ventilation of the hob.
- Do not store pointed or small items or paper in the drawer. They could get in through the ventilation slots or be sucked into the housing by the fan and damage the fan or impair cooling.
- Do not use two pans on a cooking zone, extended zone or PowerFlex zone at the same time.

CLEANING AND CARE

Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.
If the hob is built in over a pyrolitic oven or cooker, the hob should not be used whilst the pyrolitic process is being carried out, as this could trigger the overheating protection mechanism on the hob (see relevant section).

DESCRIPTION POWER EQUIPMENT

Cooking zone	da min.a max. Ø in cm	Power in W a 230 V ~
Front	Ø 15-23	Normal 2100 W - 3700 W Booster
Rear	Ø 15-23	Normal 2100 W - 3700 W Booster

ENVIRONMENT PROTECTION

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.
The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life, Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal.
Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled.
For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased.
Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

INITIAL START-UP

Cleaning for the first time

- Remove any protective wrapping and adhesive labels.
- Before using for the first time, clean the appliance with a damp cloth only and then wipe dry.

Before using for the first time

On hobs with bevelled glass edges, a small gap may be visible between the hob and the worktop during the first few days after installation. This gap will reduce with time as the appliance is used and will not affect the electrical safety of your appliance.
The metal components have a protective coating which may give off a slight smell when heated up for the first time. The induction coils may also give off a slight smell for the first few hours of operation. This smell will be less noticeable with each subsequent use before dissipating completely.
The smell and any vapours given off do not indicate a faulty connection or appliance and they are not hazardous to health.
Please note that the heating up time on induction hobs is very much shorter than on conventional hobs.

OPERATION

The induction principle

An induction coil is located under each cooking zone. When a cooking zone is switched on, this coil creates a magnetic field which impacts directly on the base of the pan and heats it up. The cooking zone itself is heated up indirectly by the heat given off by the pan.
An induction cooking zone only works when a ferromagnetic pan is placed on it (see “Pans”). The induction cooking zone automatically recognises the size of the pan.
The symbol flashes alternately with the power setting selected in one of the cooking zones
if it is switched on without a pan in place, or if the pan is unsuitable (non-magnetic base),
- if the diameter of the base of the pan is too small,
- if the pan is taken off the cooking zone when it is switched on.
- If a suitable pan is placed on the cooking zone within 3 minutes, the will go out and you can continue as normal.

If no pan or an unsuitable pan is placed on the cooking zone, the cooking zone will switch off automatically after 3 minutes.

Danger of burning.

Do not use the hob as a resting place for metal items (e.g. cutlery). When the appliance is switched on either deliberately or by mistake, or when there is residual heat present, there is the risk of the metal items heating up, with the danger of burning.
Switch the hob off after use.

INDUCTION

Noises

When using an induction cooking zone, the following noises can occur in the pan, depending on what it is made of and how it has been constructed.
- On the higher power levels, it might buzz. This will decrease or cease altogether when the power level is reduced.
- If the pan base is made of layers of different materials (e.g. in a sandwiched base), it might emit a cracking sound.
- Whistling might occur if linked zones (see "Booster") are being used at the same time, and the pans also have bases made of layers of different materials.
- You might hear a clicking sound from the electronic switches, especially on lower power levels.
- You might hear a whirring sound when the cooling fan switches on. It switches on to protect the electronics when the hob is being used intensively. The fan may continue to run after the appliance has been switched off.

Pans

Suitable pans include
- stainless steel pans with a magnetic base
- enamelled steel pans
- cast iron pans

Unsuitable pans
- stainless steel pans without a magnetic base
- aluminium and copper pans
- glass, ceramic or earthenware pots and pans

To test whether a pot or pan is suitable for use on an induction hob, hold a magnet to the base of the pan. If the magnet sticks, the pan is suitable.Please be aware that the properties of the pan base can affect the eveness with which food heats up in the pan.

INDUCTION

To make optimum use of the cooking zones, choose pans with diameters larger than the innermost markings but smaller than the outermost markings.
If the diameter of the pan is smaller than the innermost marking, the induction heating will not work. The zone will behave as if it had no pan on it.
Often the maximum diameter quoted by manufacturers refers to the diameter of the top rim of the pot or pan. The diameter of the base (generally smaller) is more important.

Danger of burning.

Make sure that pans are placed centrally on the cooking zone. If a pan is placed only partially on a zone, there is a risk that the handle could get very hot.

Power level range

	Settings
Melting butter Dissolving gelatine	1 to 2
Making milk puddings	2
Warming small quantities of liquid Cooking rice Defrosting frozen vegetables Cooking pulses	3
Warming liquid and semi-solid foods Making omelettes and lightly frying eggs Steaming fruit Cooking dumplings	4
Steaming vegetables, fish defrosting and reheating frozen food	5
Bringing large quantities of food to the boil, e.g. casseroles Thickening custard and sauces, e.g. hollandaise Gently frying eggs (without overheating the fat)	6
Gentle braising (without overheating the fat) of meat, fish, vegetables Frying pancakes etc.	7
Cooking stew	8
Boiling large quantities of water Bringing to the boil	9

These settings should only be taken as a guide.
The power of the induction coils will vary depending on the size and material of the pan. For this reason it is possible that the settings will need to be adjusted slightly to suit your pans. As you use the hob, you will get to know which settings suit your pans best.

The hob is equipped with electronic sensor controls which react to finger contact.
To operate the hob, touch the relevant sensor. Each time you touch a sensor, an audible tone sounds.

Take care to keep the control panel clean and do not place anything on top of it. The sensors may fail to react or they could mistake the article or any dirt for a fingertip contact, thereby activating a function or even causing the hob to switch off automatically (see “Safety switch-off”).
Never place hot pans on the sensors. The electronic unit underneath could get damaged

OPERATION

To switch the hob on

Touch the sensor ignition key (1).
0 will appear in each of the cooking zone displays. If no further entry is made, the hob will switch itself off after a few seconds for safety reasons.

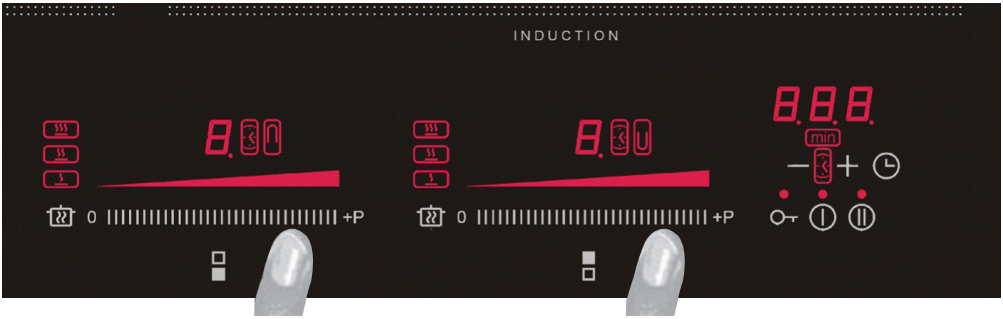
Setting and altering the power level

Scroll to the slide of the cooking area concerned until desired doneness.
The selected power level is shown in the cooking zone display.

Bridge cooking area

All the rear cooking zones can be combined with the ones in front of them to form a Bridge cooking area. The cooking area is operated by the front cooking zone and the symbol appears in the display for the rear cooking zone U (9).

Activating/deactivating



Booster

The cooking zones are equipped with a Booster.
When activated, the power is boosted for a maximum of 10 minutes so that large quantities can be heated up quickly, e.g. when boiling water for cooking pasta.
Taking a pan off the zone whilst the Booster is in operation interrupts the Booster function.
The cooking zone will automatically revert to power setting 9 at the end of the booster time.
Cooking zones are networked in pairs to supply power for the Booster function.
When the Booster function is selected a proportion of energy is taken away from the linked cooking zone.
The following happens within the pairs:
- Auto heat-up is deactivated
- The power level is reduced
- The linked cooking zone is switched off.

To switch on the Booster

Scroll to the slide of the cooking area concerned until desired doneness.
The display shows the letter P.

To switch off the Booster

Select a different power level.

OPERATION

Levels of cooking / Keep warm
The cooking zones front and the Bridge area have 3 cooking levels (level T1 = 45 ° C, T2 = 70 ° C, T3 = 94 ° C) (see figure at right)

The level of warming (T1) is not required to reheat food raffreddatesi but to keep food warm in very hot immediately after preparation. If you set the level of warming, the cooking zone remains on for max. 2 hours.

To switch the keeping warm function on/off
Touch the sensor button for the cooking zone you want (5)

Useful tips
- Only use pans for keeping food warm. Cover the pan with a lid.
- You do not have to stir food while it is being kept warm.
- Nutrients are lost when food is cooked, and this will continue when food is kept warm. The longer food is kept warm for, the greater the loss of nutrients. Try to ensure that food is kept warm for as short a time as possible.

Switching off and residual heat indicators
- Switching off a cooking zone.
- Touch the “0” on the numerical keypad of the cooking zone you wish to use.
- A 0 will flash in the cooking zone display for a few seconds. If the cooking zone is still hot, the residual heat indicator will then appear in the display.

Switching off the hob

- Touch the CD sensor.
- This switches off all cooking zones. The residual heat indicator will appear in the display of any cooking zone which is still hot.

Danger of burning and fire hazard.
Do not touch the cooking zones whilst the residual heat indicators are lit up.

Tips on saving energy
- Use a pan lid whenever possible to minimise heat loss.
- Select a smaller pan when cooking small quantities. A smaller pan uses less energy than a larger pan with very little in it.
- Cook with as little water as possible.
- Once food has come to the boil or the oil in the pan is hot enough for frying, reduce the heat to a lower setting.
- Cooking times are greatly reduced when using a pressure cooker.

TIMER

Timer

The timer can be used for two different functions:
- to set the minute minder
- to set a cooking zone to switch off automatically.

You can enter a time up to a maximum of 99 minutes.
When the set time has elapsed 00 will appear in the display. At the same time a buzzer will sound for a few seconds.

- Touch the - or + sensor to switch off the audible tone.

Minute minder

The minute minder can be used with the hob switched on or off.
To set the minute minder time
- Touch the 0 sensor.
- Touch the - or + sensor until the time you require appears in the display, e.g. 15 minutes.

The minute minder time will begin to count down.

Changing the minute minder time

- Touch the 0 sensor.
- Set the time you want, as described above.

Deleting the minute minder time

- Touch the 0 sensor.
- Touch the - or + sensor until 00 appears in the timer display.

To switch a cooking zone off automatically

You can set a time at the end of which a cooking zone will switch off automatically.
All the cooking zones can be programmed at the same time.

If the time programmed is longer than the maximum operational time allowed, the cooking zone will switch off after the maximum time allowed (see "Safety switch-off").

- Select a power level for the cooking zone you require.
- **Touch the 0 sensor repeatedly until the 1 symbol appears in the display of the cooking zone you require.**
- **Touch the - or + sensor until the time you require appears in the display, e.g. 15 minutes.**

If you want to set another cooking zone to switch off automatically, follow the same steps as described above.
If more than one switch-off time is programmed, the shortest time remaining will show in the display and the 1 symbol will light up in the display for the corresponding cooking zone. If you want to check on the time remaining for another zone, touch the 0 sensor repeatedly until the 1 symbol appears in the display of the cooking zone you require.

To use both timer functions at the same time

The minute minder and automatic switch-off functions can be used at the same time.
If you have programmed in one or more switch-off times and would like to use the minute minder as well:
- Touch the 0 sensor repeatedly until 00 and min appear in the timer display.

If you are using the minute minder and would like to programme in one or more switch-off times as well:
- Touch the 0 sensor until the 1 symbol appears in the display of the cooking zone you require.

Shortly after the last entry, the shortest remaining time will come up in the display. If you want to check on the time remaining for another zone, touch the 0 sensor repeatedly until the indicator light for the zone you require flashes.

SAFETY FEATURES

Stop and Go
Your appliance has a Stop and Go feature which, when activated, reduces the power of all cooking zones in use to power level 1. When Stop and Go is activated, the cooking zone power levels and the setting of the timer cannot be altered and the hob can only be switched off.
When Stop and Go is deactivated the cooking zones resume at the power level which was last set and any programmed times will continue to run.
If the function is not deactivated within 10 minutes, the hob will switch off.

Activating/deactivating
- Touch the / sensor || (4).

Recall
- If the hob is accidentally switched off during use, you can restore all settings using this function. The hob must be switched on again within 6 seconds.
- Switch the hob back on.
- Touch / sensor within 6 seconds of switching back the on.

System lock
The hob is fitted with a system lock to prevent it from being switched on without supervision.
If the hob is switched on when the system lock is active, sensor “key” (3) appears in the timer display for a few seconds.
The system lock is deactivated if there is an interruption to the power supply.

Safety switch-off
Safety switch-off with an over-long cooking time
If one of the cooking zones is heated for an unusually long period of time (see chart) and the power level is not altered, the hob will switch itself off automatically and the relevant residual heat indicator will light up.
To use the cooking zone again, switch it back on in the usual way.

Power level	Maximum operating time in hours
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

SAFETY FEATURES

Safety switch-off if the sensors are covered
Your hob will switch off automatically if one or several of the sensors remain covered for more than about 10 seconds, for example by finger contact, food boiling over, or by an object such as an oven glove or a tea towel.
A “Flash” will appear in the timer display and an audible tone sounds.
- Clean the control panel or remove the obstruction.

The timer display will go out and the audible tone will cease. You can now use the hob again.

Overheating protection
All the induction coils and the cooling elements for the electronics are fitted with an overheating protection mechanism. Before the induction coils or cooling elements get too hot, the overheating protection mechanism cuts in in one of the following ways:
- If the booster function is being used, this will be switched off.
- The power level will be reduced.
- The cooking zone will switch off automatically. "E2" appears in the cooking zone display.

You will be able to use the cooking zones again as usual when the fault code has gone out.

The overheating mechanism can be triggered by:
- Heating up an empty pan.
- Fat or oil being heated up on a high power level. Insufficient ventilation to the underside of the appliance. A hot cooking zone being switched on after a power cut.

If the overheating protection mechanism triggers again, contact the Service department.

CLEANING AND CARE

Danger of injury.
Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.
The appliance should be cleaned after each use. Let it cool down to room temperature before cleaning.
To avoid water marks and limescale deposits, use a soft cloth to dry the appliance after cleaning.

To avoid damaging the surface of your appliance, do not use:
- washing-up liquid,
- cleaning agents containing soda, alkalines, ammonia, acids or chlorides,
- cleaning agents containing descaling agents, stain or rust removers,
- abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners,
- solvent-based cleaning agents, dishwasher cleaner,
- grill and oven cleaners, glass cleaning agents,
- hard, abrasive brushes or sponges, e.g. pot scourers, or sponges which have been previously used with abrasive cleaning agents,
- melamine eraser blocks,
- sharp, pointed objects which could damage the seal between the ceramic surface and the surrounding frame, and between the frame and the worktop.

Do not use washing-up liquid to clean the ceramic surface. Washing-up liquid will not remove all soiling and deposits. It will form an invisible coating which will cause permanent discolouration of the ceramic surface.
Clean the hob regularly with a suitable ceramic hob cleaning agent.

CLEANING AND CARE

Wipe off all coarse soiling using a damp cloth. Stubborn soiling may need to be removed with a shielded scraper blade.
Then clean the hob with the manufacturer ceramic and stainless steel hob cleaner (see “Optional accessories”) applied with kitchen paper or a clean cloth. Do not apply cleaner whilst the appliance is still hot, as this could result in marking. Please follow the manufacturer’s instructions.
Finally wipe the hob with a damp cloth, then dry with a soft, dry cloth. Residues can burn onto the appliance the next time it is used, and cause damage to the ceramic surface. Ensure that all cleaning agent residues are removed.
Spots caused by limescale, water and aluminium residues (spots with a metallic appearance) can be removed using the manufacturer ceramic and stainless steel hob cleaner.

Danger of burning.
Protect your hands with oven gloves before using a shielded scraper blade to remove sugar, plastic or aluminium residues from the hot hob.

Should any sugar, plastic or aluminium foil spill or fall onto a hot cooking zone while it is in use, first switch off the appliance. Then carefully scrape off all the sugar, plastic or aluminium residues from the hob immediately whilst they are still hot, using a shielded scraper blade.
Allow the appliance to cool down and then clean as described above.

PROBLEM SOLVING GUIDE

With the help of the following notes, minor faults in the performance of the appliance, some of which may result from incorrect operation can be put right without contacting the Service Department.

Installation work and repairs to electrical appliances must only be carried out by a suitably qualified and competent person in strict accordance with current local and national safety regulations. Do not open the casing of the appliance. Repairs and other work by unqualified persons could be dangerous and the manufacturer cannot be held liable for unauthorised work.

Problem	Possible cause	Remedy
The hob or cooking zones cannot be switched on.	The mains fuse has tripped	Reset the trip switch in the mains fuse box (minimum fuse rating - see data plate).
	There may be a technical fault.	Disconnect the appliance from the electricity supply for approx. 1 minute. To do this: –switch off at the isolator, or –disconnect the mains fuse. Reset the trip switch in the mains fuse box, and switch the appliance back on. If it still will not switch on, contact a qualified electrician or the manufacturer Ser- vice Department.

PROBLEM SOLVING GUIDE

Problem	Possible cause	Remedy
A smell and vapours are given off when a new appliance is being used.		The smell and vapours will be less noticeable with each subsequent use before dissipating completely.
The ⊍ symbol flashes alternately with the power setting selected in one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan (see “Pans”).
After the hob is switched on “Lc” appears in the timer display for a few seconds.	The system lock is activated.	Deactivate the system lock (see “Safety lock / System lock”).
A cooking zone switches off automatically.	It has been in use for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on (see “Safety switch-off”).
The Booster has deactivated early automatically.	The overheating protection mechanism has triggered.	See “Overheating protection”.
The cooking zone is not working in the usual way at the power level set.		
Power level 9 is automatically reduced if you select power level 9 on two linked cooking zones or extended zones at the same time.	Operating both zones at power level 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.	

PROBLEM SOLVING GUIDE

Problem	Possible cause	Remedy
The hob switches off while it is in use and a "flash" appears in the timer display.	One or more of the sensors have been covered, e.g. by finger contact, food boiling over or by an object such as an oven glove.	Clean the control panel or remove the obstruction (see "Safety switch-off").
The food in the pan does not heat up when the Auto heat-up function is switched on.	There is too much food in the pan.	Start cooking at the highest power level and then turn down to a lower one manually later on.
The cooling fan continues to run even after the appliance has been switched off.	The fan will continue running until the appliance has cooled down. It will then switch itself off automatically.	
U and numbers are flashing in the cooking zone displays and an audible tone is sounding.	The hob is incorrectly connected.	Connect the hob to the mains according to the wiring diagrams.
E or ER and numbers are flashing in the cooking zone displays.		
E 2	The overheating protection mechanism has triggered.	See "Overheating protection".
Other fault messages E.. or "ER .."	There is an electronic fault.	Interrupt the power supply to the hob for approx. 1 minute. If the problem persists after reconnecting the appliance to the power supply, please contact the manufacturer.

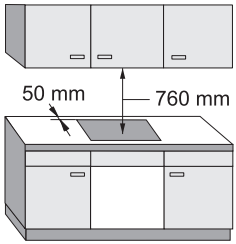
SAFETY INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

The appliance must only be installed and connected to the electricity supply by a suitably qualified and competent person in strict accordance with current national and local safety regulations.
Fit the wall units and extractor hood before fitting the hob to avoid damaging the appliance.

- The veneer or laminate coatings of worktops (or adjacent kitchen units) must be treated with 100 °C heat-resistant adhesive which will not dissolve or distort.
- Any backmoulds must be of heat-resistant material.
- This appliance must not be installed over a fridge, fridge-freezer, freezer, dishwasher, washing machine, washer-dryer or tumble dryer.
- This hob must not be installed above ovens or cookers unless these have a built-in cooling down fan.
- After installation, ensure that the connection cable is without hindrance
- and that there is no mechanical obstruction which could damage it.

SAFETY DISTANCES

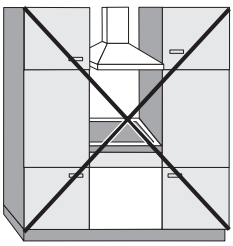
Safety distance above the appliance
A minimum safety distance must be maintained between the appliance and the cooker hood above it. See the cooker hood manufacturer's operating and installation instructions for details.
If the manufacturer's instructions are not available for the cooker hood, a minimum safety distance of at least 760 mm must be maintained. For any flammable objects, e.g. utensil rails, wall units etc. a minimum distance of at least 760 mm must be maintained between them and the appliance below.



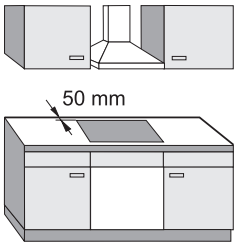
When two or more appliances which have different safety distances are installed together below a cooker hood, you should observe the greater safety distance of the two.

Safety distances to the sides and back of the hob
Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear or a tall unit or wall on one side (right or left) (see illustrations).
- Minimum distance of 50 mm between the back of the worktop cut-out and the rear edge of the worktop.
- Minimum distance of 50 mm between the worktop cutout and a wall or tall unit to the right of it.
- Minimum distance of 50 mm between the worktop cutout and a wall or tall unit to the left of it.

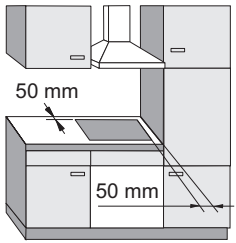
Not allowed



Recommended



Not recommended



SAFETY DISTANCES

Safety distances underneath the hob

To ensure sufficient ventilation to the hob, a certain gap must be left between the underside of the hob and any oven, interim shelf or drawer.

The minimum gap between the underside of the hob and

- the top of an oven is 15 mm.
- the top of an interim shelf is 15 mm.
- the base of a drawer is 75 mm.

Interim shelf

It is not necessary to fit an interim shelf underneath the hob, but one may be fitted if you wish.

Leave a gap of 10 mm at the back of the shelf to accommodate the cable.

We recommend a gap at the front of the shelf of 20 mm to ensure good ventilation.

Safety distance when installing the appliance near a wall with additional niche cladding

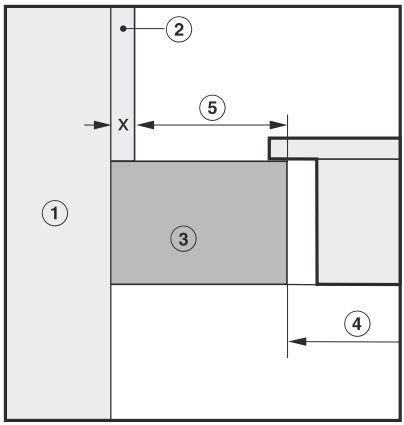
A minimum safety distance must be maintained between the worktop cut-out and any niche cladding to protect it from heat damage.

- If the niche cladding is made from a combustible material (e. g. wood) a minimum safety distance ® of 50 mm must be maintained between the cut-out and the cladding.
- If the niche cladding is made from a non-combustible material (e. g. metal, natural stone, ceramic tiles) a minimum safety distance ® of 50 mm less the thickness of the cladding must be maintained between the cut-out and the cladding.

Example: 15 mm niche cladding

50 mm - 15 mm = minimum safety distance of 35 mm

1) Masonry
2) Niche cladding
Dimension x = thickness of niche cladding material
3) Worktop
4) Worktop cut-out
5) Minimum safety distance
for combustible materials is 50 mm
for non-combustible materials is 50 mm less dimension x

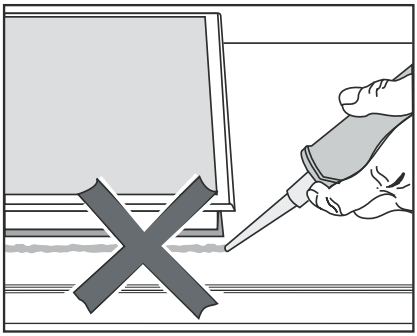


HOB WITH FRAME OR BEVELLED EDGE

Installation notes

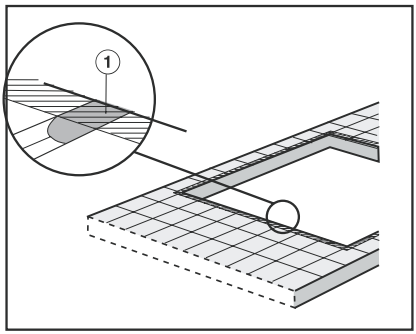
Seal between the hob and the worktop

Do not use sealant between the hob and the worktop. This could result in damage to the hob or the worktop if the hob ever needs to be removed for servicing.



The sealing strip under the edge of the top part of the appliance provides a sufficient seal for the worktop

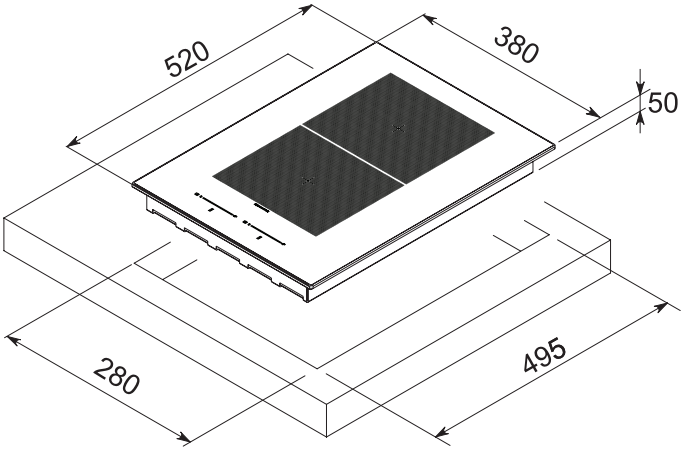
Tiled worktop



Grout lines and the hatched area underneath the hob frame must be smooth and even. If they are not the hob will not sit flush with the worktop and the sealing strip underneath the hob will not provide a good seal between the hob and the worktop.

HOB WITH FRAME OR BEVELLED EDGE

Building-in dimensions



Installing the hob

Preparing the worktop

- Make the worktop cut-out according to the dimensions given in the building-in diagram. Remember to maintain the minimum safety distances (see “Safety instructions for installation”).
- Seal the cut surfaces with a suitable heat-resistant sealant to avoid swelling caused by moisture.

Make sure that the sealant does not come into contact with the top of the worktop.

Connecting the mains cable to the appliance

The mains cable must only be connected to the appliance by a qualified and competent electrician in strict accordance with current local and national safety regulations (BS 7671 in the UK).
- Follow the instructions in the wiring diagram (see “Electrical connection - Wiring diagram”).

Installing the hob

- Feed the mains connection cable down through the cut-out.
- Place the hob centrally in the cut-out. When doing this, make sure that the seal under the hob sits flush with the worktop on all sides. This is important to ensure an effective seal all round. Do not use sealant (e.g. silicone).

If the seal does not meet the worktop correctly on the corners the corner radius R4 can be carefully scribed to suit.

- Connect the hob to the mains.
- Check that the hob works.

ELECTRICAL CONNECTION

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and competent person, in strict accordance with current local and national safety regulations (BS 7671 in the UK).
Installation, repairs and other work by unqualified persons could be dangerous. The manufacturer cannot be held liable for unauthorised work.
A damaged cable must be replaced by a suitably qualified electrician with a special connection cable of type H05VV-F, available from the manufacturer.

Ensure power is not supplied to the appliance until after installation or repair work has been carried out.

The appliance must only be operated when built-in. This is to ensure that all electrical parts are shielded. Live parts must not be exposed.

Do not connect the appliance to the mains electricity supply by an extension lead. These do not guarantee the required safety of the appliance.

Please make sure that the connection data quoted on the data plate match the household mains supply.

Connection should be made via a suitable isolator which complies with national and local safety regulations, and the On/Off switch should be easily accessible after the appliance has been built in.
If the switch is not accessible after installation (depending on country) an additional means of disconnection must be provided for all poles.
For extra safety it is advisable to protect the appliance with a residual current device (RCD). Please contact a qualified electrician for advice.
When switched off there must be an all-pole contact gap of at least 3 mm in the isolator switch (including switch, fuses and relays).

Important U.K.
The appliance is supplied for connection to a 230-240 V, 50 Hz supply with a 3-core cable.
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green/yellow	earth
Blue	neutral
Brown	live

WARNING
THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The manufacturer declines all responsibility in case of any damage to property or persons resulting from improper installation or an improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.
The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies due to printing errors or by transcription, contained in this booklet. We reserve the right to make any changes to its products as it deems appropriate, without prejudice to the essential characteristics of functionality and safety.

Attaccare quì targa

FOX s.p.a. di R. BOMPANI & C.
via Emilia est, 1465
41100 Modena - ITALY

www.bompani.it